



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittata al tartufo



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 8 uova
- 100 gr di tartufo nero di Norcia
- 2 cucchiai di strutto oppure olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Frittata al tartufo

Passo 1.

Mettete la farina su una spianatoia, incorporate le uova e lavorate bene con acqua sufficiente ad ottenere un impasto sodo, omogeneo e liscio.

Passo 2.

Avvolgete l'impasto in un panno umido e tenete a riposo per mezz'ora.

Passo 3.

Stendere la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile, ritagliate le tagliatelle e lasciatele asciugare.

Passo 4.

Tritare l'aglio, il peperoncino e la pancetta e fateli rosolare nel burro in una casseruola.

Passo 5.

Aggiungere i funghi tagliati a pezzetti, sale e pepe.

Passo 6.

Cuocete le tagliatelle e scolatele al dente, condite col composto preparato, spolverate di pecorino e di tartufo tagliatto sottile.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)